



Nº 44 • JULIO 2025

# ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería



## Éxito de la XXIII Gala de la Hostelería de Almería



# Super Oferta Low Cost



Copa Vino 0,48 litros Económica  
Copa Agua 0,395 litros Económica

**0,78 €** + IVA

**0,77 €** + IVA



Vaso Agua Eco 0,36 litros  
Vaso Agua Eco 0,25 litros

**0,37 €** + IVA

**0,29 €** + IVA



Vaso Combinados 0,47 litros Cónico

**0,55 €** + IVA



Copa Vino 0,47 litros

**0,47 €** + IVA



Plato Postre 20 cm Decorado

**1,56 €** + IVA



Fuente Rectangular 25x15 cm Decorado

**2,41 €** + IVA



**0,72 €** + IVA

Copa Cerveza 0,40 litros Económica



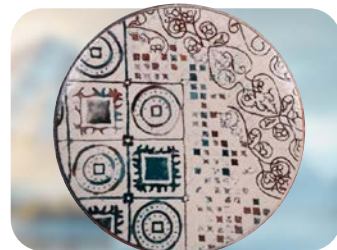
Vaso Agua/ Cerveza 0,34 litros Económico

**0,45 €** + IVA



Fuente Rectangular 25x15 cm Decorado

**2,41 €** + IVA



Plato Postre 20 cm Decorado

**1,56 €** + IVA



Plato Postre 18x18 cm Decorado

**1,69 €** + IVA



Vaso Agua 0,27 litros Económico

**0,29 €** + IVA



Plato Postre 18x18 cm Decorado

**1,69 €** + IVA



Plato Postre 20 cm Decorado

**1,56 €** + IVA

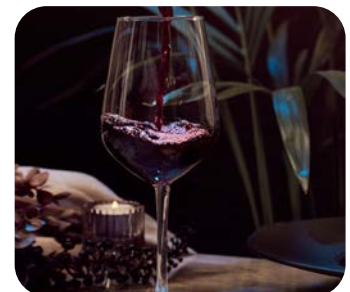


Fuente Rectangular 25x15 cm Decorado

**2,41 €** + IVA

Fuente Rectangular 20x13 cm Decorado

**1,96 €** + IVA



Copa Gran Reserva 0,52 litros Eco

**1,15 €** + IVA

Ofertas válidas hasta el 31 de agosto de 2025 ó hasta fin de existencias

• IVA NO INCLUIDO • PARA LA APLICACIÓN DE ESTA OFERTA, DEBERÁ INDICARLO A LA HORA DE HACER EL PEDIDO

hogar hotel  
hoalve

Le invitamos a visitar nuestras  
nueva tienda on-line en:

[www.hogar-hotel.com](http://www.hogar-hotel.com)

CENTRAL: POL. IND. SECTOR 20 - C/BRONCE, 114-115 - 04009 ALMERIA - TL. 950 27 37 24

CASH&CARRY Y UNIFORMIDAD: POL. IND. LA CELULOSA - CTRA. SIERRA ALHAMILLA, 13 - 04007 ALMERIA - TL. 950 27 37 25

mail: [comercial@hogar-hotel.com](mailto:comercial@hogar-hotel.com).

Especialistas en equipamiento HORECA



Síguenos en...  
[facebook.com/HogarHotelAlmeria](https://www.facebook.com/HogarHotelAlmeria)



[hhalmeria](https://www.instagram.com/hhalmeria)



Pedro Sánchez-Fortun Sánchez  
Presidente de Ashal

## SOBRE EL NECESARIO RESPETO A LA CIUDADANÍA

**E**n esta ocasión vamos a hacerlos llegar como Editorial el contenido de un comunicado y un manifiesto. El primero, en relación a las obras en curso para la remodelación del Paseo de Almería y el segundo, en relación a nuestras actuales comunicaciones ferroviarias. Ambos, ejemplos patentes de falta de respeto a la ciudadanía.

### Sobre las obras de remodelación del Paseo de Almería:

Ashal y Almería Centro – Centro Comercial Abierto han lanzado un SOS: Están en una situación límite y no pueden soportar por más tiempo caídas de ventas continuas de hasta el 70%. Por eso, han exigido al Ayuntamiento de Almería en una rueda de prensa que finalice la primera fase de las obras del Paseo de Almería y se abra a los viandantes completamente el 10 de julio. Cuentan así mismo en esta reclamación con el apoyo de los vecinos a través de la Asociación Casco Histórico. Ambas organizaciones han demostrado a lo largo de estos meses su paciencia y compromiso con la ciudad, depositando su confianza en el Ayuntamiento y escuchando las promesas de que todo iba según lo planificado. Sin embargo, el resultado final a fecha de hoy es que no se ha abierto aun la primera fase de la obra excusándose en diferentes razones que no han hecho sino elevar al máximo el grado de perplejidad e indignación de los afectados, que lo consideran una falta absoluta de respeto hacia los hosteleros, hacia los comerciantes y hacia los vecinos del centro de Almería, así como hacia el resto de los almerienses. La conclusión es clara: las obras no siguen la planificación prevista o, aún peor, demuestran una total y absoluta falta de planificación. Por eso, se exige al Ayuntamiento de Almería que adopte todas las medidas que sean oportunas, incluido el trabajo en doble turno, los sábados y noches si fuera necesario para alcanzar el objetivo de finalizar la primera fase de la obra el 10 de julio, sancionando –en su caso- a la empresa constructora por el manifiesto incumplimiento en los plazos anunciados públicamente y acordados en el inicio de las obras con las asociaciones, comerciantes, hosteleros y vecinos.

Ashal y Almería Centro reclaman en paralelo ayudas por parte del Ayuntamiento de Almería, así como intensificar las campañas de dinamización, habiendo acordado -a instancias de sus miembros asociados- reunirse cada quince días para estudiar in situ la evolución de las obras. La primera de esas reuniones de seguimiento se va a celebrar el mismo día 10 de julio exigiendo que, para dicha fecha, esté la primera fase de la remodelación del Paseo abierta completamente a los ciudadanos.

### Sobre nuestras actuales comunicaciones ferroviarias:

La pelea constante por la justicia ferroviaria. Dicen que la Mesa del Tren somos inconformistas, exigentes, ¡¡¡Hasta intransigentes!!!. Pero hoy estamos aquí de nuevo no para pedir precisamente que llegue a Almería un tren bala a lo japonés, sino para exigir recuperar servicios y trenes que disfrutábamos hace cincuenta o sesenta años.

Sabemos perfectamente de las dificultades para ejecutar nuevas infraestructuras ferroviarias, un problema que llevamos arrastrando desde hace más de veinte años bajo la indolente mirada de las administraciones públicas, escasamente sensibles hacia las demandas de los ciudadanos de esta provincia.

Pero también sabemos que hoy, en el año 2025, disponemos de menos trenes, los más lentos del país, que además no dejan de generar problemas. Este año se multiplican las averías, los retrasos, los trasbordos y queremos, más bien exigimos, que se arbitren los medios necesarios para que unos servicios ya obsoletos no se conviertan con tanta frecuencia en un infierno para los valientes que aún a pesar de ello insisten en utilizar el tren.

Un viejo filósofo francés ya dijo a mediados del siglo pasado que el tren “será sin duda el transporte del Siglo XXI si logra superar el Siglo XX”. Lo triste es que tenía razón, vemos cómo el ferrocarril se abre paso en los grandes planes del transporte europeos y españoles. Pero vemos también que en Almería seguimos anclados en el siglo pasado. Hasta el punto de que hoy estamos reivindicando cuanto menos recuperar los servicios y los trenes que teníamos a mediados del siglo pasado. ¿Somos tan exigentes?... NO, simplemente estamos hartos de ser permanentemente los últimos de la fila.

Que llegará el AVE?... Llegará, aunque no sepamos si dentro de dos, tres, cuatro o cinco años, esperemos que no mucho más. Pero mientras tanto seguiremos exigiendo un tren digno que nos conecte con el resto de España y que no se quede estancado en las vías cada dos por tres. Queremos un horario más ajustado a nuestras necesidades, más frecuencias que nos unan a los grandes corredores que ya operan en España, que nos lleven, junto con nuestras mercancías, a Europa.

Porque Almería, por más que a algunos les cuesta creerlo, también es Europa; Almería también quiere competir en los mercados comunitarios de la agroalimentación o del turismo, Almería quiere sentirse una más, con los mismos derechos, las mismas obligaciones, las mismas posibilidades.

No queremos ser más, pero tampoco estamos dispuestos a seguir tolerando ser menos que nadie. Es nuestro derecho y por supuesto nuestra determinación.

Manifiesto de la Mesa del Ferrocarril

**Edita:**  
Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería.

**Dirección y redacción:**  
Isabel Juan Rodríguez.

**Producción y publicidad:**  
Almería Comunicación,  
Marketing y Publicidad  
publicidad@almeriacomunicacion.com

**Depósito Legal:** AL-770-2011

**Periodicidad:** Trimestral



ASHAL no se hace responsable de las opiniones reflejadas en los artículos firmados. Autorizada la reproducción citando procedencia. ASHAL Actualidad es una revista abierta a su participación. Si quiere ofrecernos su opinión o sugerir temas que sean de su interés, puede contactar con nosotros en: [ashal@ashal.es](mailto:ashal@ashal.es)

**ASHAL**  
**Presidente:** Pedro Sánchez-Fortun Sánchez.  
**Gerente:** Isabel Juan Rodríguez.  
C/ Picos, 5 (entresuelo) - 04004 Almería.  
Tel. 950 280 135  
[www.ashal.es](http://www.ashal.es) - [ashal@ashal.es](mailto:ashal@ashal.es)

**PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL:** En cumplimiento con la Ley Orgánica de protección de Datos Personales, le informamos que ASHAL es responsable de ficheros de datos personales que están actualmente inscritos en el Registro General de Protección de Datos Personales, de consulta pública. Le informamos como destinatario de esta revista que los datos personales utilizados para el envío de esta publicación están incluidos en los citados ficheros y serán tratados por ASHAL de acuerdo con las exigencias de la LOPD y del Reglamento de Medidas de Seguridad. Por otra parte, le informamos que sus datos personales pueden ser comunicados a la empresa editora de esta revista con la única finalidad de gestionar el envío de la misma. Además, y en cumplimiento de la LOPD le informamos que usted puede oponerse al tratamiento de sus datos personales, dirigiéndose por escrito a ASHAL en calle Los Picos 5 - 1 - 3 (Almería). Así mismo, usted puede consultar los datos personales de los que usted es titular pudiendo ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación.



## El espía de Ashal

MAYO 2025

El cocinero Juan Miguel Molina representará a Almería en Madrid Fusión 2026

# CAMPEONATO PROVINCIAL ASHAL TAPAS



**E**l cocinero Juan Miguel Molina, que regenta su propio establecimiento 'Rustir Bistro Bar' en Olula del Río, será quien represente a la provincia de Almería en Madrid Fusión 2026, tras vencer a sus dos rivales, Ginés Peregrín y Cristiam Gualan, en la final del Campeonato de Tapas ASHAL 2025, celebrado el pasado mes de mayo. Molina defenderá en la capital de España su 'Dumpling de trigo almeriense', una receta tradicional que ha sabido reinterpretar y que ha contado con el respaldo de un exigente jurado formado por el periodista gastronómico, Curro Lucas; la profesora de Cocina y Pastelería María Isabel Fuentes; además del chef del restaurante Blanca Brisa de Cabo de Gata, Patricio Úbeda.

Esta final se celebró nuevamente en el Espacio Gastronómico del Mercado Central de la ciudad y contó con la presencia del concejal de Turismo del Ayuntamiento de Almería Joaquín Pérez de la Blanca y el diputado provincial de Promoción Agroalimentaria, Carlos Sánchez.

El chef Molina no sólo ha innovado un plato que identifica profundamente a esta provincia sino que para su realización se ha apoyado en productos de 'Sabores Almería' y para su presentación ha utilizado una pieza única de mármol blanco de Macael, elaborada especialmente para la ocasión por José Antonio Cortés, lo que resume en un "homenaje a nuestras raíces no sólo gastronómicas, sino también artesanales e históricas".

Y es que Juan Miguel Molina Tijeras se ha formado en la cocina tradicional. De la Escuela de Hostelería de Almería, se adentró en el saber de La Rioja y su deseo de explorar diversas culturas gastronómicas lo llevó posteriormente a Londres, donde durante cinco años tuvo la oportunidad de conocer distintos estilos culinarios y fusiones innovadoras. Tras un periodo más breve en Dinamarca, donde se impregnó de las tendencias nórdicas de minimalismo y sostenibilidad, decidió dar el paso de abrir su propio restaurante de cocina tradicional en Olula del Río. Su marca es "innovar respetando la tradición"

El presidente de ASHAL ha deseado mucha suerte a Juan Miguel Molina "en su difícil tarea de defender la gastronomía de Almería en un evento nacional de mucho nivel pero al que

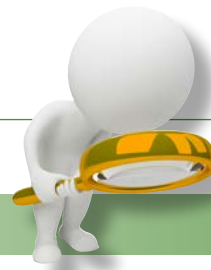


Se impuso a sus dos rivales Ginés Peregrín y Cristiam Gualam en la final del Campeonato ASHAL TAPAS 2025



'Dumpling de trigo almeriense' será la tapa que defienda, una reactivación de un plato de la cocina tradicional

podemos concurrir con orgullo". Igualmente ha agradecido a los quince participantes en esta edición del campeonato y ha animado a que sigan trabajando para optar en un próximo concurso "porque todos tienen grandes cualidades"



## El espía de Ashal

MAYO 2025



### ASHAL PARTICIPA EN LA REUNIÓN TÉCNICA DEL SECTOR HOSTELERO EN JEREZ DE LA FRONTERA

ASHAL, con su presidente, Pedro Sánchez-Fortún y gerente, Isabel de Juan, ha participado en la reunión técnica que el sector ha realizado en Jerez de la Frontera recientemente. El encuentro, al que acudieron todos los presidentes y secretarios generales de las asociaciones hosteleras de todas las provincias andaluzas, salvo Huelva por razones de agenda, estuvo presidido por José Luis

Álvarez Almeida, presidente de Hostelería España y su homónimo en Andalucía, Javier Frutos.

Los asistentes abordaron aspectos técnicos y jurídicos que afectan al sector así como las alegaciones presentadas a la Ley de Turismo Sostenible de Andalucía y la pertenencia de la hostelería al corpus normativo de la Junta de Andalucía.



### MESA DEL FERROCARRIL - ASHAL PARTICIPA EN LA JORNADA INFORMATIVA SOBRE TREN DE CERCANÍAS DEL BAJO ANDARAX EN BENAHADUX

## Comunicación con el asociado

SI ERES SOCIO Y AÚN NO RECIBES MENSAJES VÍA WHATSAPP...



PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS EN  
EL 950 28 01 35  
ó 616 40 32 18

y facilítanos tu teléfono móvil para que te podamos incluir en las distintas listas de difusión.



SI QUIERES MANTENERTE INFORMADO, NO OLVIDES DARNOS TU TELEFONO MÓVIL DE CONTACTO!!!

Hostelería  
almeriense  
con garantías

**traconsa**  
Tratamientos y Consulting  
by corporación dimoba

Protege tu negocio, certíffcalo ante la ley y garantiza la seguridad de tus clientes

Soluciones integrales de seguridad alimentaria, control de calidad de aguas, desinfección, control de plagas y control de legionela.





## El espía de Ashal

JUNIO 2025

La solidaridad con los hosteleros valencianos ha centrado la XXIII Gala de ASHAL



# XXIII GALA DE LA HOSTELERÍA DE ALMERÍA

Se ha recaudado 3.000 euros con los que ayudar al sector en los municipios afectados por la dana

La dana que asoló varios municipios valencianos y afectó de lleno al sector hostelero centró buena parte del sentir de la XXIII Gala de la Hostelería de Almería que se celebró el pasado 2 de junio en el Hotel Barceló Cabo de Gata.

La solidaridad, de la que ha dado muestras en multitud de ocasiones el sector hostelero, afloró nuevamente en esta fiesta que aprovechó la concentración de más de 300 personas para lanzar una recaudación de fondos que ofrecer a sus colegas valencianos para seguir haciendo frente a la reconstrucción de sus negocios. Aún así, todos son conscientes de que hay riesgo de que al menos a un 30% de los establecimientos afectados no puedan volver abrir. En la entrega de premios también se reconoció la ayuda que Gastrorutas Almería ofreció en Valencia.

El presidente de ASHAL animó a seguir haciendo crecer a la asociación porque en “este casi medio siglo de vida, hemos experimentado un progreso del colectivo enorme”, aunque también advirtió de la “competencia desleal y desvergonzada” y aprovechó la amplia presencia institucional en el acto para reclamar a las administraciones que “defiendan la hostelería”.

Entre los asistentes a la gala se encontraba la delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía, Aránzazu Martín, la alcaldesa de Almería, María del Mar Vázquez, el delegado de Turismo, Juan José Alonso; el concejal de Turismo en la capital, Joaquín Pérez de la Blanca o la diputada provincial de Empleo Agrario, Matilde Díaz. También acudieron los presidentes de la Cámara de Comercio y Asempal, Jerónimo Parra y Cecilio Peregrín, respectivamente.

En el discurso de Sánchez-Fortún no faltó un recuerdo a José Luis Yzuel, que fuera presidente de Hostelería España hasta su fallecimiento hace algunas semanas.

La Gala arrancó con la entrega de los premios a los tres finalistas del Campeonato Provincial ASHAL Tapas que ha correspondido a los cocineros Juan Manuel Molina, -que representará a la provincia en la próxima edición de Madrid Fusión, Ginés Peregrín y Cristiam Gualan además de a los otros doce participantes en esta edición: Gabriel Aguilera, Estefanía Marchal, Ramón Venzal, Sergio Pérez, Luis Arango, Rafael Moreno, Raúl Caido, Emilio Carmona, Isabel Molina, María Guernoun, Tolo Castillo y Rocío Scaglione.

Nicolás Calvo Nollen recibió un reconocimiento por contar con el Mejor Expediente Académico de la Escuela de Hostelería Almeraya.

La patronal hostelera aprovechó este encuentro para rendir homenaje a los empresarios que han cumplido 25 años como socios de ASHAL y que en esta ocasión recaen en Camping Los Escullos y Jarol Coffee & Bar además de a Ramón Belmonte y María Jesús Ruano. Y también reconoció públicamente el lado más profesional y humano de quienes forman la familia hostelera en la provincia y que en esta ocasión ha recaído en Luis Lozano Roperero, del Hotel Restaurante Blanca Brisa; Patricia Lorena Cáceres, del Bar Quinto Toro y José Carlos Guijarro Navarro, de Scondite Bar/Matilda.

Se entregaron dos premios más a José Fernández Requena (Requena Integral Textil) y Antonia de las Heras Murcia (trabajadora de ASHAL), ambos por la trayectoria de “Toda una vida”.

JUNIO 2025

Finalmente el establecimiento anfitrión, el Hotel Barceló Cabo de Gata, recibió el Premio al Mérito Turístico "por su contribución imprescindible al surgimiento turístico de El Toyo con los Juegos Mediterráneos 2005".

Las últimas palabras de Pedro Sánchez-Fortún fueron de sentido agradecimiento para los patrocinadores de la Gala, entre ellos Asisa, promotora del sorteo de varios regalos, Sabores Almería, Ayuntamiento de la capital y numerosas firmas que colaboraron con muchos de los productos que se pudieron degustar durante la fiesta como son Mahou San Miguel, Solán de Cabras, Coca Cola, Beam Suntory, Cepa Bosquet, Transgourmet, Indalpesa, Grupo Caparrós - La Gergaleña, Peñacruz, Jamones de Fondón, Del Barco a la Mesa, Eco Alimentos Selectos, Dimoba, Restaurante Ibéricos Ortuño, Aceite Castillo de Tabernas, Salinas de Cabo de Gata, Imprenta Almería, Crash Music y EIT (Requena Industrial Textil).



Actualiza tu sistema con **Verifactu**

Evita sanciones de hasta 50.000 €

**intersoft**  
ofimática y desarrollo s.l.

**verifactu**

¿Listo para **cumplir la ley?**

En 2026, cada factura deberá enviarse automáticamente a **Hacienda**.

Cumple con la nueva Ley Antifraude de la AEAT con TáctilWeb de Intersoft, tu sistema de gestión ágil y seguro para negocios de Hostelería.

**Con TáctilWeb te adelantamos al futuro.**

Ahora, además de gestionar tu negocio con rapidez y facilidad, estarás preparado para la nueva normativa.

- ✓ **Facturación inalterable**
- ✓ **QR verificable en cada ticket**
- ✓ **Envío automático a la AEAT**





## El espía de Ashal

JUNIO 2025

### PUBLICADO EL CONVENIO COLECTIVO PROVINCIAL DE TRABAJO DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALMERÍA

Con fecha del pasado 10 de junio se publicó en el BOP de Almería el texto de la prórroga del Convenio de Hostelería con el incremento económico para este año 2025 (con efectos retroactivos desde el 1 de enero). A estos efectos, recordamos el contenido del artículo 47 sobre SEGURO DE ACCIDENTES:

En el año 2025, las empresas se comprometen a contratar con entidad aseguradora, póliza de accidente de trabajo sobre riesgo de muerte o invalidez permanente absoluta, derivadas de enfermedad profesional o accidente laboral, por importe de 27.879,68 euros de indemnización, la cual se abonará una vez sea firme la calificación. Esta póliza se formalizará dentro de los 90 días siguientes a la publicación de este Convenio en el B.O.P., entrando en vigor esta cobertura desde el mismo día de su formalización. En tanto no se contrate esta póliza seguirá vigente la cobertura del anterior Convenio.



### RUEDA DE PRENSA CONJUNTA CON ALMERÍA CENTRO EN RELACIÓN A LA OBRAS DE REMODELACIÓN DEL PASEO DE ALMERÍA



### ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE ASHAL DE UNA TV POLACA

Animando a que nos visiten y disfruten de nuestra gastronomía, naturaleza y cultura



## RUTA DE TAPAS POR ALMERÍA

**C**asi medio centenar de establecimientos, cuatro de ellos ubicados en la provincia -El Ejido, Mojácar, Carboneras y Huércal de Almería- han participado desde el 12 de junio y hasta el 29, en la Ruta de Tapas por Almería organizada por ASHAL.

Declarada de Interés Turístico de Andalucía, durante la misma, el día 16 se celebró el Día Mundial de la Tapa que, en esta ocasión, estuvo dedicado a la paella con la finalidad de recaudar donativos para los hosteleros valencianos afectados por la dana, evento organizado por la federación Hostelería España.

Como en anteriores ediciones, los establecimientos participantes han elaborado tapas especiales y para fomentar la participación, desde la asociación se han editado unas cartillas que, una vez selladas por al menos cinco establecimientos distintos, han permitido a los clientes conseguir una taza con motivos almerienses elaborada por los jóvenes de Asalsido y participar en el sorteo de regalos.

## CONCENTRACIÓN DE LA MESA EN DEFENSA DEL FERROCARRIL ANTE LA SUBDELEGACIÓN DEL GOBIERNO CON LA PARTICIPACIÓN DE ASHAL



## Normativa y noticias de interés

JUNIO 2025

### REUNIÓN CON EL OBISPO DE ALMERÍA EN RELACIÓN A LA CELEBRACIÓN DE COMUNIONES EN 2027

En la reunión se le trasladó el problema que supondría la imposibilidad de celebrar las Comuniones en 2027 con todo lujo de detalle enumerando los colectivos afectados (salones de celebraciones, restaurantes, floristerías, tiendas de calzado y ropa, peluquerías, etc.). Nos comunicó que se trataba de una instrucción de la Conferencia Episcopal a nivel nacional y que las únicas provincias que no la habían implantado aún eran Granada y Almería; que para intentar evitar mayores perjuicios habían preferido no hacerlo en 2026 si no en 2027 para dar mas plazo de tiempo a los afectados.



## Checklist básico para evitar Toxiinfecciones Alimentarias en Verano

### 1. Control de temperatura.

- Refrigerar alimentos perecederos por debajo de 4 °C
- Mantener alimentos calientes por encima de 60 °C
- Registrar temperaturas.

### 2. Higiene personal.

- Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos.
- No manipular alimentos si se está enfermo.

### 3. Almacenamiento seguro.

- Separar alimentos crudos y cocinados.
- Guardar en recipientes cerrados y etiquetados.
- Rotar stock usando el método FIFO (Primero en entrar, primero en salir).

### 4. Limpieza y desinfección.

- Limpiar y desinfectar superficies y utensilios antes y después de usarlos.
- Utilizar productos desinfectantes adecuados.
- Mantener el área de trabajo ordenada.

### 5. Selección de alimentos.

- Comprar a proveedores certificados.
- Revisar fecha de caducidad y apariencia antes de aceptar el producto.
- Evitar productos con signos de deterioro.

### 6. Cocción adecuada.

- Cocinar alimentos a la temperatura interna recomendada (ej. pollo: 75 °C)
- Evitar consumir alimentos poco cocinados o crudos.

### 7. Evitar exposición prolongada.

- No dejar alimentos fuera de refrigeración.
- Evitar mantener alimentos en bandejas abiertas sin control.

### 8. Formación del personal.

- Realizar capacitaciones periódicas sobre seguridad alimentaria.
- Fomentar la responsabilidad y comunicación ante cualquier problema.

### 9. Control de plagas.

- Inspeccionar regularmente el local en busca de insectos o roedores.
- Mantener puertas y ventanas cerradas o protegidas con mosquiteros.
- Usar trampas y contratar control profesional si es necesario.

### 10. Gestión de residuos.

- Desechar restos y basura diariamente.
- Utilizar contenedores con tapa y alejados de áreas de manipulación.
- Mantener la limpieza del área de residuos.

Descubre

# EL AUTÉNTICO SABOR ARTESANO



Escanea el QR

y descubre las heladerías artesanales donde disfrutar del mejor helado artesano de Almería

# XXIII Gala de la Hostelería de Almería en imágenes



# XXIII Gala de la Hostelería de Almería en imágenes



## Sector Hotelero

# NOTA DE LA AGENCIA ESPAÑOLA DE PROTECCIÓN DE DATOS SOBRE EL REGISTRO DE VIAJEROS: FOTOCOPIAR EL DNI O PASAPORTE ES ILEGAL

La Agencia Española de Protección de Datos estuvo en contacto con CEHAT antes de remitirla ya que se estaban produciendo denuncias por parte de viajeros y se quiere advertir que esas denuncias pueden significar unas multas de elevadísimo importe.

En esta Nota, la AEPD no se plantea el contenido del RD 933 que, como bien sabéis, está pendiente de desarrollo legislativo. El Real Decreto 933/2021, de 26 de octubre, por el que se establecen las obligaciones de registro documental e información de las personas físicas o jurídicas que ejercen actividades de hospedaje y alquiler de vehículos a motor, establece, entre otros, la obligación del titular de la actividad de hospedaje de recoger determinados datos de las personas físicas que hagan uso de sus servicios, con carácter previo al inicio de aquella.

Los datos están establecidos en el Anexo I ("Datos a facilitar en el ejercicio de la actividad de hospedaje") en sus apartados A.3, A.4, B.3 y B.4.

A este respecto, la Agencia Española de Protección de Datos quiere dejar claros diversos aspectos que pueden ser de es-

pecial interés para los obligados, de cara al cumplimiento de la norma.

### No se debe solicitar una copia del documento de identidad

Solicitar una copia del Documento Nacional de Identidad o del Pasaporte vulnera el principio de minimización de datos, establecido en el artículo 5.1.c) del RGPD, y supone un tratamiento excesivo de datos. Esto se debe a que el DNI completo contiene más datos que los obligados a aportar en virtud de la normativa aplicable, como la fotografía, la fecha de caducidad del documento, el CAN o el nombre de los padres. Asimismo, el entregar una copia de la documentación personal implica, entre otros, un riesgo innecesario de suplantación de la identidad, que debe ser evitado o, por lo menos, mitigado de manera efectiva. Adicionalmente, cabe recordar que el DNI no contiene la totalidad de la información solicitada en el Anexo I del Real Decreto 933/2021 por lo que, por sí solo, no es un recurso válido para poder cumplir con la citada norma.

## CONGRESO SUN&BLUE

Te invitamos a formar parte de la tercera edición del Sun&Blue Congress, el evento internacional de referencia en Turismo y Economía Azul, que se celebrará los días 19 y 20 de noviembre de 2025 en el Palacio de Exposiciones y Congresos 'Cabo de Gata – Ciudad de Almería'.

Este año, el congreso girará en torno a cuatro ejes clave: Turismo, Agua, Energía y Blue Synergies, abordando aspectos cruciales como tecnología, financiación, digitalización, movilidad sostenible y economía circular. Se espera la participación de 1.500 asistentes, 40 países representados y la presencia de expertos nacionales e internacionales que compartirán su visión y conocimiento a través de ponencias y mesas de debate de alto nivel.

### ¿Por qué no puedes faltar?

- Acceso a tendencias y estrategias innovadoras en el sector.
- Networking de alto impacto con líderes y empresas clave.
- Zona expositiva para descubrir las últimas novedades y soluciones tecnológicas.
- Oportunidades exclusivas para startups y emprendedores en el Startups Blue Village.
- Participación en eventos premium como la Blue Party y la entrega de los III Premios Sun&Blue.

Además, como socio de ASHAL, puedes disfrutar de condiciones preferentes para participar como asistente. Utiliza este código promocional 20ASHAL en [sunandbluecongress.com](https://sunandbluecongress.com) y disfruta de un 20% de descuento en tu entrada de acceso al congreso.



### ¿Te sumas a esta experiencia única?

[https://sunandbluecongress.com/es?utm\\_source=ASHALmailing&utm\\_medium=ASHALmailing&utm\\_id=ASHALmailing](https://sunandbluecongress.com/es?utm_source=ASHALmailing&utm_medium=ASHALmailing&utm_id=ASHALmailing)

Disfruta lo bueno  
de Almería



## Como ser "SABORES DE ALMERÍA"

Las empresas de hostelería y restauración interesadas en formar parte de la marca SABORES ALMERÍA deberán efectuar su solicitud, según modelo (Anexo 3), acompañada de la siguiente documentación:

- Acreditación de la titularidad de la empresa y del representante legal.
- NIF de la empresa y del representante.
- Memoria de la empresa (según anexo VI)
- Certificados o declaración (según modelo del anexo 4) de los productores, que acrediten que el establecimiento hostelero adquiere habitualmente sus productos (mínimo cinco productores usuarios de la marca). Los certificados tendrán una vigencia inicial de 3 años
- Autorización sanitaria en funcionamiento.
- Censo de actividades (IAE).

- Declaración responsable de no incurrir en las prohibiciones previstas en el artículo 13 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, para poder ser beneficiario de una subvención. (anexo V)
- La Diputación podrá eximir a la presentación del anexo 4, relativo a la adquisición habitual de productos almerienses para minoristas y hostelería, en las solicitudes de admisión, tras comprobación previa, o cuando concurran razones de notoriedad manifiesta y se produzca una exposición relevante de dichos productos.

**La solicitud se acompañará de la siguiente documentación:**

- Solicitud autorización Uso SABORES ALMERIA
- Impreso productores proveedores
- Declaración responsable subvenciones

  
**sabores**  
**ALMERÍA**

Consúltanos cualquier duda, o pídenos más información enviándonos un e-mail a: [info@saboresalmeria.com](mailto:info@saboresalmeria.com)

Área de Promoción Agroalimentaria  
Palacio Provincial de la Diputación  
C/ Navarro Rodrigo, 17.  
CP 04001. Almería.

950 211 100 - 950 211 318 - 950 211 032 - 950 211 033 - 950 211 056 -  
[info@saboresalmeria.com](mailto:info@saboresalmeria.com) - <https://www.saboresalmeria.es/>

## Sentencias de interés general

# SENTENCIA DEL TS SOBRE LOS PLAZOS DE LLAMAMIENTO Y FORMA DE COMUNICACIÓN A LOS EMPLEADOS

**E**l Tribunal Supremo ha dictado en una reciente sentencia cómo debe realizarse el llamamiento a las personas afectadas por contratos fijos-discontinuos, en relación con su plazo y forma de realizarlo. **Sentencia Tribunal Supremo, Sala de lo Social, Sección 1ª, de 27 de marzo de 2025, recurso n.º 73/2023:**

La mayoría de los plazos de llamamiento para los contratos fijos-discontinuos recogidos en los convenios colectivos de las distintas provincias de España establecen unos plazos razonables de antelación de llamamiento. A modo ilustrativo, por ejemplo:

- Convenio colectivo del sector de hostelería de Córdoba: antelación mínima de **15 días** (con posibilidad de retrasar este plazo).
- Convenio colectivo del sector de hostelería de Granada: antelación mínima de **4 días**.
- Convenio colectivo del sector de hostelería de Asturias: antelación mínima de 1 semana, excepto en los supuestos de incremento sobrevenido de la actividad, prestación de servicios de menos de 3 días, causa de fuerza mayor o suplir la no incorporación imprevista de otros trabajadores/as fijos discontinuos.

### • CONVENIO COLECTIVO DE HOSTELRIA DE ALMERIA:

Artículo 16. Contrato indefinido de fijos discontinuos.

Es el que se concierta para realizar trabajos que tengan el carácter de fijos discontinuos y no se repitan en fechas ciertas,

dentro del volumen normal de actividad de la empresa, es decir, responden a un incremento de trabajo de carácter cíclico pero la fecha y duración no están determinadas. A los trabajos discontinuos que se repiten en fechas ciertas les será de aplicación la regulación del contrato a tiempo parcial celebrado por tiempo indefinido. El llamamiento de las personas trabajadoras fijas discontinuas de cada centro de trabajo deberá hacerse por rigurosa antigüedad dentro de cada categoría y departamento antes del 1 de junio de cada año, salvo que la actividad del centro de trabajo comience con posterioridad a dicha fecha, en cuyo caso el llamamiento se realizará a partir de dicho momento en función de las necesidades del servicio y por rigurosa antigüedad dentro de cada categoría y departamento. No será de aplicación el presente artículo en los casos de personas trabajadoras contratadas por interinidad para cubrir las vacantes con reserva de puesto de trabajo. La empresa deberá informar a las personas trabajadoras de la empresa sobre la existencia de puestos de trabajo fijo ordinario vacantes, de manera que aquéllas puedan formular solicitudes de conversión voluntaria de un contrato fijo discontinuo en un contrato fijo ordinario. Con carácter general, las solicitudes a que se refiere el párrafo anterior deberán ser tomadas en consideración, en la medida de lo posible, por la empresa.

**EN TODO CASO, debido al criterio del Alto Tribunal, recomendamos estar alerta y revisar los plazos si estos son inferiores a 48 horas.**

## SENTENCIA: CUOTAS EXONERADAS POR SUPUESTOS INCUMPLIMIENTOS DEL COMPROMISO DE MANTENIMIENTO DEL EMPLEO DURANTE EL ESTADO DE ALARMA

**S**entencia del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco (Sentencia nº 249/2025, de 7 de mayo), en relación con la exigencia de devolución durante el COVID-19, por parte de la TGSS a las empresas, las cuotas exoneradas por supuestos incumplimientos del compromiso de mantenimiento del empleo durante el estado de alarma.

### Por realizaros un pequeño resumen del caso:

La empresa Mercedes Benz España S.A.U. recurrió una resolución de la Tesorería General de la Seguridad Social (TGSS) que le exigía devolver más de 5 millones de euros en cuotas de Seguridad Social exoneradas durante el estado de alarma (RDL 8/2020) por el despido de un único trabajador afectado por el ERTE. Finalmente, el TSJ de País Vasco estimó el recurso y anuló la devolución exigida, considerando, entre otros argumentos:

- Que la normativa vigente cuando se solicitó el ERTE (marzo de 2020) no definía claramente qué se entendía por "compromiso de mantenimiento del empleo".
- Que aplicar la norma modificada posteriormente (RDL 18/2020) resultaba en una aplicación retroactiva contraria al principio de seguridad jurídica.
- Que es desproporcionado exigir la devolución total de las exoneraciones por un único caso cuando no hubo una reestructuración de plantilla ni reducción significativa del empleo.

Esta sentencia puede sentar un criterio relevante para empresas que hayan sido requeridas por la TGSS para devolver exoneraciones por situaciones similares (por ejemplo, despidos puntuales tras ERTEs por COVID).

## Convenios de Colaboración



### HELADOS LA DONCELLA

**A**SHAL ha conseguido adherir a su familia de colaboradores a Heladerías Bayur, la empresa que produce y distribuye su propia marca 'La Doncella'. El acuerdo ha sido suscrito por el presidente de ASHAL, Pedro Sánchez-Fortún y Antonio Barón Uroz, administrador del grupo empresarial. La colaboración con la nueva empresa también tendrá un beneficio directo para los socios de ASHAL, ya que los productos y servicios de la misma se ofrecerán a los establecimientos hosteleros con descuentos y bonificaciones.

### ASISA

**A**SHAL, a través de su presidente, Pedro Sánchez-Fortún, ha suscrito un convenio con la aseguradora ASISA, por medio de su delegado médico, José J. Tara Arriola por el que la empresa especializada en seguros de salud ofrecerá condiciones preferentes a los socios de ASHAL en aquellos productos que demanden. El convenio permitirá a los hosteleros tener información de primera mano sobre la aseguradora, sus productos y ofertas además de poder acceder a sus servicios con un trato preferencial. Así mismo, ASISA se va a implicar en los eventos que organice ASHAL. Por ejemplo, está previsto que aporte regalos para los hosteleros que se clasifiquen en los distintos certámenes que se organicen o que patrocine sorteos de regalos y similares.



### HOGAR HOTEL

**E**l presidente de Ashal ha suscrito recientemente un convenio de colaboración con David Zapata, gerente de Hogar Hotel, de manera que los socios de ASHAL pueden acogerse a condiciones ventajosas a la hora de adquirir el equipamiento que necesitan sus establecimientos. Vajillas, Cristalerías, Cuberterías, Menaje, Maquinaria, Mobiliario, Uniformidad... de las marcas más reconocidas son el grueso de los productos que esta empresa almeriense con una dilatada trayectoria ofrece al sector así como la experiencia y conocimiento de un personal cualificado que puede orientar y dar servicio especializado al hostelero.



**¿A qué esperas para disfrutar de todas las ventajas?**

**¡Súmate al club!**

[MÁS INFORMACIÓN](#)

#### NUESTROS PATROCINADORES:



**1 / 6**

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1 / 6 indicativo de menor riesgo y 6 / 6 de mayor riesgo.

La entidad se encuentra adherida al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito Español. La cantidad máxima garantizada actualmente por el mencionado Fondo es de 100.000 euros por depositante.

# Hostelero TE TRAE CUENTA

## Cuenta autónomo

La cuenta online perfecta para tu gestión profesional y personal.

# 0

**Sin comisiones de administración y mantenimiento de la cuenta. TIN 0% - TAE 0% <sup>(1)</sup>.** Siempre que operes desde internet o por canales alternativos a la oficina.

**Sin comisiones de emisión** en tu tarjeta de Crédito Mastercard Professional.

**Sin comisiones por transferencias y traspasos online** estándar en euros dentro del EEE.

# 500

Y si eres uno de los 2.500 primeros en domiciliar tu recibo de autónomo, **recibe una bonificación de hasta 500€ <sup>(2)</sup>.**

Promoción válida hasta el 30 de agosto de 2025.



**TPV.  
TRANQUILO,  
PRIMERO  
VENDE**

**PRUEBA TPV  
6 MESES GRATIS <sup>(3)</sup>**

Contrata ahora tu **tarifa plana mensual de TPV** y disfruta del servicio **sin coste los 6 primeros meses <sup>(3)</sup>.**



**Hazte cliente online** en minutos y aprovecha todas las ventajas de tu Cuenta Autónoma.

(1) La comisión de mantenimiento de aplicación al contrato de depósito a la vista de referencia podrá resultar bonificada y ser de **0,00 euros** en el periodo de liquidación de la comisión, que se trate, si se cumplen de forma conjunta y simultánea durante los 12 primeros meses, estas DOS condiciones: a) Que, durante el periodo de liquidación, los siguientes movimientos de efectivo de la cuenta: ingresos por caja/ventanilla, reintegros por caja/ventanilla, pago de recibos no domiciliados, y pago de tributos, se realicen a través de los Canales Alternativos (Banca Electrónica, Banca Telefónica, app, Cajero o Gestor Remoto), y no a través de una sucursal. En el caso de que se realicen dichos movimientos de efectivo a través de sucursal en el periodo de liquidación, implicará la pérdida de la bonificación en el periodo de devengo donde se produzca el incumplimiento, y la comisión de mantenimiento aplicable en dicho periodo será la pactada en el contrato. b) Que la cuenta mantenga un saldo medio igual o superior a 1.000,00 EUR, en el mes natural anterior a la fecha de liquidación indicada en las condiciones particulares del contrato. A partir del mes 13, para que la comisión de mantenimiento resulte bonificada y sea de 0,00 euros en el periodo de liquidación de la comisión debe cumplir las condiciones a) y b) anteriores, además de c) Domiciliación ininterrumpida del recibo mensual de Cotización a la Seguridad Social de Autónomos del titular, en la propia cuenta o en otra cuenta abierta en la Entidad en la que el cliente también figure como titular. (2) Válido para clientes que domicilien por primera vez su recibo de autónomo en la Entidad y lo mantienen durante al menos 36 meses. Bonificación de 250€ para recibos de autónomos de importes entre 270€ y 349€, bonificación de 350€ para importes entre 350€ y 449€ y bonificación de 500€ para importes superiores a 450€. (3) Los clientes que contraten la Tarifa Plana de TPV no pagarán cuota mensual ni se aplicará ninguna comisión por cesión durante los primeros seis meses desde la fecha de contratación para el primer terminal. A partir del séptimo mes, se cobrará una tarifa mensual en función del bono elegido. Promoción es válida solo para clientes nuevos de la entidad o para aquellos que no hayan tenido un comercio contratado en la entidad en los 12 meses anteriores al inicio de la campaña, así como para comercios inoperativos durante como mínimo los últimos 6 meses con una facturación anual inferior a 150.000€. El cliente se compromete a facturar >1€ mensual en todos los meses de la campaña y a no sobrepasar el rango de facturación contratado en su tarifa plana (si se sobrepasara esta facturación se aplicará la comisión establecida para "exceso de facturación"). La facturación mensual se calcula en función del volumen mensual de facturación a través del TPV, en operaciones con tarjetas VISA y MASTERCARD. En caso de superar el importe máximo indicado para cada tarifa, se aplicará una tasa de 1'10% sobre el exceso de la cantidad definida. Cada terminal adicional tendrá un coste de 10€/mes si el terminal es inalámbrico y de 6€/mes para el resto de modelos. Las tarjetas business/purchasing/corporate nacionales y europeas, y las tarjetas no europeas quedan excluidas de la tarifa, siendo la comisión del 2,00% sin mínimos por operación. Promoción válida para todos nuestros TPVs. El cliente se compromete a mantener la Tarifa Plana de TPV durante un periodo mínimo de 12 meses de los cuales 6 serán gratuitos y los 6 posteriores se aplicarán las condiciones particulares de su contrato. Y a cumplir los requisitos de facturación, si incumple se cobrarán los meses anteriores al incumplimiento. Promoción válida para contrataciones hasta 30/08/2025.

**GRUPO  
COOPERATIVO  
CAJAMAR**